37e Année. — Tome LXXII. N° 1854 Paris, 9 Janvier 1930.

REVUE DE VITICULTURE

L'ANNEE VITICOLE 1929 EN ANJOU

L'année viticole 1929 est restée en quelque sorte tout entière sous la dépendance de l'hiver de 1929. Ce sont les froids de février, dont les effets se feront sentir pendant les années qui vont suivre, qui lui ont imprimé son caractère particulier.

Après un mois de janvier qui compte 20 jours pendant lesquels les minima ont été inférieurs à zéro (la moyenne mensuelle est seulement de +3°3), le thermomètre est descendu, les 13, 14 et 15 février, à 20, 22 et 16 degrés au-dessous de zéro. Entre les deux périodes froides, nous constatons du 29 janvier au 4 février un relèvement de température (7°5 de moyenne pour ces 6 jours) qui a permis, dans quelques situations abritées, un mouvement de sève qui fut préjudiciable à la vigne. Ces observations météorologiques ont été faites à notre vignoble d'expériences de Belle-Beille avec un thermomètre placé dans une souche à 40 cm. au-dessus du sol.

Il faut remonter à l'hiver 1879-1880 pour rencontrer, dans nos régions, un froid aussi rigoureux. Les conditions sont cependant un peu différentes et les conséquences en ont été, cette année, moins désastreuses, tout au moins pour l'ensemble du vignoble.

En 1879, le froid a surpris, dès le mois de décembre, la vigne dont les pousses mal aoutées avaient subi déjà, en octobre, l'action de la gelée.

Le mois de décembre 1879 accuse : 29 jours de gelée (de —3 à —18°), dont 16 avec des minima inférieurs à —12 degrés ; verglas (4 décembre), frimas et neige. Dans le Layon, le thermomètre descend à 21 au-dessous de zéro. Le 29 décembre, le thermomètre qui avait marqué —15 degrés, la veille, monte à +3°8 (degré minima) et pendant 6 jours, donne des minima de +2 et +8°. Puis le froid reprend au 4 janvier 1880 et dure jusqu'au 31 ; le thermomètre oscille, le matin, entre 0 et —9 degrés.

Beaucoup d'entre nous ont encore présentes à la mémoire les conséquences de cet hiver exceptionnel. La récolte des vins de 1880 fut seulement de 121.547 hectolitres — une des plus faibles constatées en Anjou — et on estimait, à cette époque, que 10.000 hectares de vignes devraient être replantés, soit le 1/4 environ du vignoble du département, évalué alors à 42.787 hectares.

Les conséquences du froid en 1929 seront moins graves. La récolte, cette année, a été de 1.002.277 hl. pour une surface en rapport estimée à 31.000 hectares ; sans les gelées, cette récolte eût été encore plus importante ; elle demeure au-dessus de la moyenne.

Le froid a surpris une vigne bien aoutée par suite des conditions favorables de l'été de 1928, relativement plus jeune et plus saine que ne l'était la vigne non greffée, en 1879. Nous n'avons pas eu à enregistrer une période de grands froids aussi prolongée que cette année-là ; mais comme en 1879-1880, nous constatons qu'un relèvement de température s'interpose entre les deux périodes froides et qu'un certain nombre de parcelles de vignes, abritées, ont eu à souffrir de ces changements brusques de température.

C'est seulement en cette fin de saison qu'on commence à bien se rendre compte des dégâts occasionnés, dans quelques vignobles, par le froid. Beaucoup de souches qui ont poussé presque normalement et ont porté des raisins et que l'on croyait peu atteintes, présentent aujourd'hui, soit sur le tronc, soit sur les bras, soit même sur le bois de 2 ans, des *broussins* nombreux et importants dont quelques-uns se sont formés cet automne et dont le tissu de prolifération est, à ce jour, vivant. Les plus anciens, de beaucoup les plus nombreux, remontent au printemps. Ils sont desséchés ou présentent, tout au plus, en profondeur et par îlots, du tissu vivant. Des bras et des longs bois sont morts du *Broussin*. Tout le liber est détruit et il n'y a plus au centre qu'un cylindre de bois également mort. On voit l'écorce soulevée en longues lanières par le tissu de prolifération. On admet généralement que le *Broussin* est la conséquence du gel de l'assise génératrice sur le point où il s'est produit.

Il est difficile d'expliquer toujours pourquoi certaines parcelles de vignes et, dans ces parcelles, quelques souches ont gelé plutôt que d'autres ; pourquoi sur un même long bois, des bourgeons ont souffert et non pas d'autres. Les raisons à invoquer sont multiples ; à côté de l'influence du sol, de la pente, de l'exposition, de la situation abritée ou non, l'âge de la vigne, son état de santé, la nature du cépage, celle du porte-greffe, l'époque de la taille, etc., ont aussi exercé leur action. On a reconnu cependant que les vignes âgées ont plus souffert que les vignes jeunes, surtout les vieux ceps qui dépérissent déjà du fait de l'Esca ; que les plantations sur Rupestris du Lot sont celles qui présentent, en général, la plus forte mortalité due au froid, etc... Les Producteurs directs, francs ou greffés, ont montré une grande résistance à l'action du gel.

Nous avons constaté aussi que les longs bois avaient souvent moins souffert que les coursons. Le bourgeon de l'extrémité du long bois était encore sain, bien que l'onglet terminal fût noir ; au contraire, le second œil du courson et quelquefois le premier étaient gelés, dans bien des cas.

Au 20 mai, nous avons essayé d'apprécier, dans nos coteaux du Layon, les dégâts dus à la gelée, autant qu'il était possible de les évaluer à cette époque.

Voici les résultats de cette enquête :

1° *Au bas des coteaux :*

10 % des souches ne présentent encore (20 mai) aucune végétation apparente.

76 % n'ont des pousses que sur le vieux bois.

7 % ont une végétation chétive.

7 % ont une végétation normale.

2° *A mi-côte, dans les mêmes vignobles :*

3 % des souches sont sans végétation apparente.

20 % n'ont des pousses que sur le vieux bois.

13 % ont une végétation chétive.

64 % ont une végétation normale.

3° *Sur le haut des coteaux :*

3 % des souches ont souffert de la gelée.

97 % sont normales.

Nous avons pu suivre, à Belle-Beille, la végétation dans une partie de vigne, abritée des vents du Nord par une haie qui avait été très touchée par le froid.

Voici le résumé de nos observations.

Souches qui ne présentent, aux dates indiquées, aucune végétation (p. 100 souches)

	Gamay	Chenin Blanc
11 mai	32	45
17 —	27	40
24 —	9	28
5 juin	6	19

En fin de saison (26 novembre), nous avons dans les mêmes rangs de vignes fait les constatations suivantes :

	Gamay	Chemin Blanc
	pour 100 souches	
Souches en bon état, vigoureuses	0	0
Souches ayant donné des pousses sur le bois de taille	15.0	6.4
Souches ayant donné des pousses sur le vieux bois (bras)	39.5	25.6
Souches ayant poussé seulement du pied	34.0	58.9
Souches dont le porte-greffe a donné des rejets	0.5	0
Souches mortes	11.0	8.9

Les dégâts sont donc dans ces 4 rangs fort importants et la réfection des vignes dans les parties gelées comme celle-ci va demander, cet hiver, beaucoup de soins et d'attention.

Les gelées de 1929 ont fait succomber bien des vignes qui étaient déjà en voie de dépérissement. Dans les parcelles très endommagées, les viticulteurs n'auront souvent pas d'autres recours que l'arrachage et la replantation. Toutefois, lorsque les rejets du greffon sont vigoureux, le recépage peut être une opération intéressante. Dans ce cas, on conservera les branches mortes pour

attacher le ou les rejets conservés à la taille. Ce n'est que l'année prochaine que l'on fera l'ablation du tronc. La taille d'hiver va présenter, dans bien des cas, de sérieuses difficultés et nous nous proposons de revenir, dans un travail spécial, sur les précautions que comportera son exécution et sur les diverses modalités de réfection du vignoble.

*
* *

L'influence des gelées, si elle fut prépondérante, n'a pas été seule à s'exercer et nous allons maintenant indiquer, dans un tableau, les conditions climatériques qui ont accompagné la végétation de la vigne.

TABLEAU I

Observations météorologiques de 1929.
Poste de Belle-Beille.

	Somme des températures moyennes (thermomètre placé dans une souche)	Heures de soleil (au Sunshine héliographe	Hauteurs de pluie en mm.	Jours de pluie
	—	—	—	—
Avril.....	317	234	36.5	7
Mai.....	483	258	75.0	14
Juin.....	584	216	51.0	12
Juillet.....	709	279	46.5	13
Août.....	636	277	21.0	7
Septembre.	619	255	38.5	5
Octobre....	389	129	130.0	16
	3.737	1.648	398.5	74

C'est vers le 10 avril que nous constatons à Belle-Beille, dans le *Chardonnay*, le début du *débourrement*. Sur les autres cépages *Gamay* et *Chenin*, les bourgeons ne sont, à cette date, que gonflés. Pendant tout le mois d'avril et le mois de mai, la vigne va manifester ainsi tantôt sur une souche ou partie de souche, tantôt sur une autre les premiers symptômes de sa végétation. Ce long échelonnement est la conséquence des froids de l'hiver et des températures minima du mois d'avril : la gelée du 7 avril (—4°) s'est produite trop tôt, pour nuire beaucoup à la vigne. Au 2 mai, les pousses les plus longues du long bois mesuraient 10 à 11 cm. dans le *Chardonnay*, 6 à 7 dans le *Gamay*, 5 à 6 dans le *Chenin*. En 1928, vers la même époque, elles avaient 20 à 22 cm. dans le premier de ces cépages, 18 dans le second, 13 à 15 dans le troisième. Sur les souches, nous comptons, à Belle-Beille, 8 grappes en moyenne dans le *Chenin* — les plus fournies en ont 20 et 26, les moins garnies 1 ou 2. Dans le *Gamay*, on en compte environ le double.

La *floraison* débute le 12 juin dans le *Chardonnay*, le 14 dans le *Gamay*. Au 28 juin, ces cépages sont défleuris alors que le *Chenin* est en « pleine fleur ». Comme il fallait s'y attendre avec un débourrement prolongé, la floraison est échelonnée et ces différences entre les grappes vont se maintenir jusqu'aux vendanges, malgré l'été sec et chaud.

Les premiers signes de la *véraison* sont constatés vers le 21 août, dans le *Gamay*, et vers le 12 septembre dans le *Chenin*.

Les pluies du 14 au 18 septembre ont amené à la fin de ce mois un peu de Pourriture qui fut « noble » dans le *Chenin*.

La vendange a commencé vers le 20 septembre dans les cépages précoces. A la fin de ce mois, on faisait quelque dépourrissages dans le *Chenin*. Les pluies du 1er au 8 octobre ont accentué le développement de la Pourriture et une partie de la vendange blanche put être récoltée dans de bonnes conditions, pendant la période de beau temps qui va du 9 au 18 octobre. Elle s'est poursuivie, dans des conditions moins favorables, jusqu'au 1er novembre et même au delà, jusqu'au 15 de ce mois, dans de très rares vignobles.

La défeuillaison a été tardive et nous laisse des vignes aux rameaux bien aoutés, sauf dans les parties qui ont eu à souffrir de la gelée.

*
* *

L'année 1929 n'a pas été exempte de maladies ou d'accidents, cependant aucun n'a, dans l'ensemble, occasionné de pertes importantes.

La première apparition du Mildiou à Belle-Beille, sous forme de « taches blanches », est constatée le 17 juin, la seconde vers le 10 juillet, la troisième le 26 et s'échelonne jusqu'aux premiers jours d'août. On observe une quatrième manifestation de la maladie le 12 septembre. Nous avons vu aussi, dans les parties non traitées ou tardivement traitées, du *Rot Gris* sur les grappes de *Gamay*, le 3 juillet et même un peu de *Rot Brun*, vers le 17 du même mois. Le *Chenin* est atteint un peu plus tard ; nous constatons, au début d'août — et on nous signale de divers côtés — l'apparition du *Rot Brun*, sur le *Chenin blanc*, ses dégâts restent localisés et limités. Les 13 jours de pluie et les 12 jours de brouillard ou de rosée relevés en juillet ont facilité les invasions de Mildiou, de même qu'ils ont favorisé le développement précoce de la *Pourriture grise* que l'on constate à la fin du mois dans des cépages comme le *Muscadet*, le *Gamay*, le *Chardonnay*.

Nous trouvons de l'*Oïdium* à Belle-Beille le 18 juin ; une nouvelle poussée de ce cryptogame est signalée le 28 juillet. Le mois d'août relativement sec (7 jours de pluie avec 21 mm. d'eau) a empêché toutes ces maladies de prendre de l'extension et les dégâts qu'elles ont causés sont peu considérables.

Nous avons continué, cette année, nos études sur le Mildiou, nous en rendrons compte dans un autre travail.

Les premiers papillons d'*Eudémis* sont capturés à Belle-Beille le 15 mai. Le premier vol qui se termine le 15 juin est peu important. Nous prenons dans les 12 pièges installés dans un rang de vigne, 56 papillons d'*Eudémis* et 1 papillon de *Cochylis*. La seconde génération va du 11 juillet au 14 septembre et nous prenons 1.567 papillons d'*Eudémis* et 39 papillons de *Cochylis*. Pas de troisième génération ; le vol cesse brusquement à la mi-septembre. C'est la première fois que nous constatons nettement l'absence d'une troisième génération d'Eudémis. En 1928, le troisième vol avait été, au contraire, très net et le plus important des trois (768 papillons de première génération, 1.710 de

seconde, 2.774 de troisième). L'*Eudémis* est donc à Belle-Beille en décroissance marquée et malgré un été et un mois de septembre favorables, nous n'avons pas eu de troisième génération. Devons-nous attribuer cette diminution des papillons à l'hiver rigoureux que nous avons subi, malgré la résistance de la chrysalide au froid, aux températures de 41 et 42 degrés (température à l'intérieur d'une souche, à 40 cm. du sol)) constatées les 11 et 12 juillet au début du vol, de la deuxième génération ; aux traitements que nous faisons, d'une façon continue, depuis plusieurs années ; au fait que le vol des papillons de troisième génération en 1928, le plus important des trois, s'est prolongé jusqu'à la veille des vendanges et qu'on a dû récolter des œufs et beaucoup de jeunes larves ? Il est possible que ces trois causes aient agi simultanément, mais il est difficile de faire la part de chacune d'elles.

*
* *

L'année 1929 d'avril à novembre nous a laissé l'impression d'une année chaude et sèche. D'après les relevés de notre poste de Belle-Beille, la somme des températures moyennes (voir le premier tableau) est parmi les plus élevées que nous ayons eues à enregistrer et le nombre de jours de pluie parmi les plus réduits ; mais la quantité d'eau tombée (398 m. 5) reste cependant au-dessus de la moyenne (327) des 11 dernières années. Ajoutons à ces constatations que le mois de septembre nous a donné la somme de températures moyennes (619 degrés), la plus haute depuis 11 ans ; septembre a été sous ce rapport plus chaud que septembre 1921 (575 degrés). Dans ces conditions, on aurait dû avoir des moûts d'une densité supérieure à celle de l'année dernière, par exemple, et qui les aurait classés parmi ceux des très bonnes années. Ce fut une désillusion pour les viticulteurs de constater qu'il n'en était pas tout à fait ainsi pour tous les vins. Sons doute on a pu obtenir, à la suite souvent des triages soignés, que l'on ne saurait trop encourager dans les régions de cru, des moûts dosant 257, 295 et même 317 gr. de sucre, par litre, ce qui représente 15, 17 et 18,7 degrés d'alcool en puissance ; mais la moyenne, pour les moûts de *Chenin*, est de 11°8 ; elle est inférieure, par conséquent, de 0,7 à la moyenne de l'année précédente.

Les cépages rouges ont, dans l'ensemble, donné des moûts d'une densité moyenne également un peu inférieure (de 1 degré environ) à la densité de l'année précédente. Quant à l'acidité moyenne, elle est pour nos moûts de *Chenin* de 7 gr. 6 par litre ; elle était de 7 gr. en 1928.

Pourquoi, malgré les conditions favorables de l'été et du mois de septembre, n'avons-nous pas obtenu une qualité moyenne plus élevée ? C'est que d'abord le mois d'octobre n'a pas été très chaud, ni très sec, ce qui a empêché, sauf exception, de faire de la surmaturation et ce qui n'a pas permis aux raisins *tard venus* de mûrir complètement. C'est qu'en effet, étant donné le grand échelonnement dans le débourrement, conséquence des froids de février dernier, tous les raisins n'ont pas profité des quantités de chaleur, ni de lu-

mière que nous avons enregistrées, d'où une grande inégalité dans la maturité des raisins qu'un mois d'octobre favorable aurait pu atténuer.

A côté de ces différences que nous constatons dans la composition des moûts et qui vont, pour le sucre, sensiblement du simple au triple, nous avons des

Composition des moûts de raisins rouges, de Muscadet et de blancs divers en 1929.

CÉPAGES	SUCRES (en glucose) en gr. par litre.		ACIDITÉ TOTALE (en acide sulfur.) en gr. par litre.		MOYENNES en gr. par litre.		ALCOOL EN PUISSANCE d'après la moyenne sucre.	NOMBRE D'ÉCHANTILLONS reçus.	QUANTITÉ récoltée à l'hectare en hl.		
	Maxim.	Minim.	Maxim.	Minim.	Sucre.	Acidité.			Maxim.	Minim.	Moy.
Cabernet	191	143	7,74	4,40	174	5,47	10°2	9	66	15	39
Gamay	215	154	7,54	5,39	181	6,56	10°7	7	33	2	20
Groslot	212	146	7,84	4,99	174	6,46	10°2	15	130	20	56
Rouges divers	207	127	7,05	5,97	171	6,58	10°05	5	100	10	51
Muscadet	204	164	5,60	4,50	180	5,02	10°6	7	50	18	38
Blancs divers	170	108	8,42	7,54	140	8,06	8°2	3	»	»	»

Composition des moûts de Chenin blanc en 1929.

RÉGIONS	SUCRES (en glucose) en gr. par litre.		ACIDITÉ TOTALE (en acide sulfur.) en gr. par litre.		MOYENNES en gr. par litre.		ALCOOL EN PUISSANCE d'après la moyenne sucre.	NOMBRE D'ÉCHANTILLONS reçus.	QUANTITÉ récoltée à l'hectare en hl.		
	Maxim.	Minim.	Maxim.	Minim.	Sucre.	Acidité.			Maxim.	Minim.	Moy.
Angers et environs	207	145	10,0	7,3	172	8,6	10°1	4	15	13	13,6
Epiré, Savennières	317	196	8,4	6,2	236	7,3	13°9	12	8	3	5
Champtocé	183	143	10,0	8,4	159	9,4	9°3	3	40	15	23,3
Montjean, Chalonnes	240	135	8,3	6,7	177	7,6	10°4	14	40	10	23,7
Rochefort, Saint-Aubin, Chaudefonds	292	164	8,9	5,7	217	7,1	12°7	21	36	6	20
Beaulieu-Faye	257	143	8,6	5,2	220	6,9	12°9	12	25	3	14,8
Thouarcé-Bonnezeaux, Chavagnes	292	124	9,8	6,1	222	7,4	13°0	11	110	6	28
St-Lambert, Rablay, Le Champ-Chanzeaux	252	156	9,2	5,6	195	7,5	11°4	18	77	4	31
St-Georges Ch. Les Verchers Concourson	295	172	7,0	6,1	231	6,6	13°6	3	30	18	24
Les Ulmes-Brossay Nueil	159	156	8,7	8,0	158	8,2	9°3	3	45	32	38
Coteaux du Louet et de l'Aubance	231	156	9,8	7,1	189	8,2	11°1	13	40	3	19
Blaison, St-Rémy-la-V., Le Thoureil, Gennès	180	116	10,6	5,6	159	8,3	9°3	7	66	12	34
St-Hilaire, Brezé	239	156	9,4	6,3	198	8,2	11°7	6	»	»	»
Audard-Corné, Mazé	218	164	9,6	7,6	189	8,9	11°1	4	30	12	19
Pellouailles, Briolay St-Sylvain	196	127	8,7	7,2	174	7,6	10°2	5	66	30	52
Huillé-Durtal	191	143	8,6	7,3	180	7,8	10°6	7	28	2	13

écarts également *considérables* dans le rendement à l'hectare et qui vont de 3 à 110 hectolitres à l'hectare. Le rendement moyen, pour les moûts de *Chenin*, est de 23 hl. à 4 l'hectare, d'après les renseignements fournis pour 96 échantillons.

On peut dire que 1929 est l'année des extrêmes en ce qui concerne la production et surtout, peut-être, la qualité, car à côté de l'année dernière, par suite de la présence d'un élément qui manquait en 1928, la *Pourriture noble*.

Nous donnons, dans les deux tableaux ci-joints, la composition des différents moûts de raisin fournis à raison de 36 échantillons pour les raisins rouges et 153 pour les raisins blancs.

Au début des vendanges, la fermentation a été rapide ; elle a été — et elle demeure — lente pour les moûts vendangés en dernier lieu. Elle doit être surveillée de près pour éviter qu'elle ne s'arrête avant d'être arrivée au point voulu. Le chauffage du cellier, fait à temps, permettra, dans bien des cas, son achèvement.

L'accident le plus à craindre, à l'heure actuelle, pour les vins rouges et aussi pour les vins blancs, est la *Casse oxydasique*. Toute vendange pourrie est susceptible de donner des vins qui, au premier ou bien au second soutirage, *casseront à l'air*. *L'épreuve de l'air* dont nous avons parlé à plusieurs reprises (1) renseignera les viticulteurs sur les possibilités de *Casse* de leurs vins.

En résumé, l'année 1929, malgré les grands froids, demeure encore, pour l'ensemble des vins, une bonne année et nous fournira des barriques de tout premier choix. Mais les gelées de l'hiver dernier vont précipiter, dans quelques situations, la reconstitution du vignoble. Que les viticulteurs de notre région ne cèdent pas à la tentation de remplacer leurs vieux cépages par des Hybrides Producteurs Directs ! Peut-être, s'ils ne considèrent que le présent et leur cas particulier, peuvent-ils y trouver, de suite, un avantage ! Mais ils prépareront ainsi pour eux-mêmes, pour leurs descendants et pour la région du cru qu'ils habitent, un avenir assez inquiétant. La surproduction et la mévente qui en est la conséquence, nous menacent et la diminution de la qualité risque de rendre vains les longs efforts qui ont été faits pour établir la réputation des vins de notre région.

Déjà à la faveur de cette renommée, certaines personnes, peu scrupuleuses, vendent sous le nom de « Vin d'Anjou » ou de « Vouvray » des produits peu recommandables ; que serait-ce, dans 15 ou 20 ans, si les viticulteurs eux-mêmes avaient, à ce moment-là, à écouler une quantité importante de vins d'hybrides ? Qu'ils veuillent bien y réfléchir. Malheureusement, l'individu ne voit que le présent ; il appartient alors à la société de prévoir et d'agir dans l'intérêt de tous.

Angers, le 29 novembre 1929.

L. MOREAU et VINET.

(1) *Guide de la Vinification rationnelle des raisins blancs par L. Moreau et E. Vinet.*

DU RAISIN FRAIS (1)

Tous les raisins de viniferas dont les moûts n'ont jamais été appréciés des courtiers gourmets sont, sauf quelques variétés classées comme mixtes de cuve et de table, des Raisins de table. Et parmi eux, les plus recherchés sont ceux dont les qualités gustatives et la grosseur des grains, charmes du palais et de la vue, en permettent la consommation à l'état frais. Il ne faut que par la force des choses, c'est-à-dire s'ils ont tendance à pourrir et ne peuvent en conséquence ni être expédiés, voire même portés sur le marché, vinifier les raisins de table ; leur consommation doit être exclusivement celle dite à l'état frais.

Parce que sous cette forme le raisin est un aliment. Il suffit pour s'en convaincre de se rendre compte que toutes les éplucheuses de raisins, pendant la saison de la récolte et de l'emballage, acquièrent du poids, parce que consommant les grains défectueux ou anormaux qu'elles retirent des grappes avec leurs ciseaux.

Il est recommandé parce qu'aliment normal et facilement assimilable, surtout, quand l'organisme doit faire face à une dépense exagérée de forces, à l'homme de sport. Comme suralimentation chez les tuberculeux, les convalescents, dans la grossesse, la lactation ; chez l'enfant auquel il n'inspire aucune répugnance et chez le vieillard.

De plus, le raisin consommé à l'état frais est un médicament. Nous avons été le témoin de guérisons totales de malades abandonnés, et, grâce à lui seul, d'entérites sèches chroniques. Il produit du reste dans la constipation habituelle un effet laxatif des plus heureux, accepté facilement comme médicament par tous les malades et en particulier par les enfants. Il possède une action tonique et nutritive à laquelle s'ajoute une action dépurative. Il est incomparable dans les maladies des voies urinaires et les cystites. C'est un médicament de choix des néphrites aiguës et chroniques. C'est un stimulant, dit le docteur Rouaneé (2), dans l'azotémie, l'uricémie, la goutte, la gravelle, le rein, le foie, l'intestin et les maladies de peau. Aux cures de Vichy, Vittel, etc... devrait un mois plus tard s'ajouter une cure de raisins, comme cure complémentaire.

De tous les aliments végétaux, le raisin est par excellence national. Il peut être en effet trouvé sur le marché et de provenance exclusivement française, car nous comptons l'Algérie comme partie intégrante de la Métropole, pendant toute l'année.

1° Dès juillet, les raisins de la France d'outre-mer font leur apparition, puis viennent ceux du Sud-Est, du Sud-Ouest et enfin de la région parisienne.

2° De novembre à fin janvier, les raisins conservés à râfle fraîche, donc à l'état frais, alimentant le marché. Ces raisins Chasselas doré dit de Fontaine-

(1) Rapport présenté au Congrès national des fruits de France.
(2) *Cure de raisins* par M. le Dr Rouanet ici rapport du premier Congrès commercial de Raisins de table.

bleau et Chasselas du bassin de la Garonne sont conservés tous deux suivant le procédé dit à la Thomery, trouvé en ce village en 1848 par Baptiste Larpenteur et perfectionné plus tard par Etienne Salomon.

3° De fin janvier à fin mai, le Thomery à râfle verte et les raisins des forceries. Enfin les raisins des forceries sont seuls offerts à la clientèle, et ces derniers font la soudure en juillet avec ceux d'Algérie.

Devançant et de loin toutes les variétés de raisins de table sont les Chasselas. Ce sont les cépages les plus disséminés dans tous les vignobles du monde entier et nous les avons reconnus malgré plusieurs centaines de synonymes qui servent à les dénommer ; leur précocité de maturation, leur productivité et leurs qualités gustatives en sont la cause.

Partout où la vigne pouvait être cultivée et où la civilisation s'est établie, les Chasselas ont été importés. Le type ordinaire est le Chasselas doré, mais certains caractères dus au climat, au terrain et à la culture en ont fait des types distincts.

La culture du Chasselas remonte en France à 1730 et elle semble, dit l'abbé Rozier, dans son « Cours complet d'agriculture » (1783), avoir pris naissance à Thomery. Quoi qu'il en soit et surtout parce qu'il y est encore cultivé franc de pied, la qualité du Chasselas doré dit de Fontainebleau, en réalité de Thomery, est encore inégalée.

Les Chasselas d'Algérie, dont Guyotville est le centre de culture, sont à maturité dès les premiers jours de juillet. Viennent ensuite ceux de l'Hérault, du Vaucluse et de l'Ardèche. Suivent ceux de la Haute-Garonne, Tarn-et-Garonne et Lot-et-Garonne, enfin Thomery et la région parisienne dont Conflans-Sainte-Honorine, Andrésy, Maurecourt sont les principaux centres de culture.

En dehors des Chasselas du 1er juillet au 15 août, l'Algérie expédie : Muscat de Hambourg, Œillade et Cinsault noirs.

L'Hérault, du 20 juillet au 10 septembre : Lignan blanc, Cinsault, Panse précoce blanc, Aramon noir qu'un certain nombre de consommateurs apprécient comme raisin de table, mais sa pellicule trop mince n'en permet pas la longue conservation.

Du 30 juillet à fin septembre, le Vaucluse, avec Angevine Oberlin blanc, Cinsault, Muscat de Hambourg, Aramon, Valensy réal blanc, Gros Vert, Dattier de Beyrouth blanc, Olivettes blanche et noire, Servant blanc.

A partir du 20 août, le Sud-Ouest produit en dehors des Chasselas, Frankenthal noir, Muscat de Hambourg, Gros Colman noir.

Les Chasselas et Frankenthal de Thomery et ceux de la région parisienne n'apparaissent qu'à la seconde quinzaine de septembre.

Alphonse Lavallée, Black Alicante et Gros Colman ou Dodrelabi noirs ; Bicane ou Chasselas Napoléon ou Perle Impériale, Foster's-white-seedling, Gradiska, Muscat d'Alexandrie, blancs, quoique cultivés un peu partout en Algérie, Sud-Est et Sud-Ouest, sont avant toute chose les raisins des forceries, culture hâtée et retardée, c'est-à-dire raisins conservés le plus longtemps possible sur les souches des serres et ensuite, à la Thomery, dans le fruitier.

En dehors de toutes les variétés que nous venons d'énumérer et qui consti-

tuent la base de l'approvisionnement du marché, il y en a bien d'autres, très appréciées également, quand ce ne seraient que Madeleine-Alice Salomon, le plus hâtif de tous les raisins blancs de table et dont l'Angevine Oberlin n'est que le frère adultérin, Précoce de Malingre blanc, Madeleine royale blanc, Blauer Portugieser, Fernand rose, etc... et Chasselas rose et violet.

Il n'y a que l'Aramon qui soit surtout transformé en vin. C'est de lui que sont nées, quand les grappes sont trop lourdes et trop abondantes parce que ses cultivateurs préfèrent la quantité à la qualité, s'extasiant devant les 400 hectolitres à l'hectare d'un vin de 5 degrés, soit 45.000 kilogs de raisins environ qu'ils obtiennent dans les vignobles irrigables des bords du Rhône, les crises de mévente qui ont troublé notre économie nationale au point de compromettre son équilibre et avec lui l'ordre social.

Quant aux autres raisins que nous énumérons, ils sont facilement adoptés par la consommation nationale et l'exportation. Ils ne sont pas d'ailleurs cultivés en telles quantités qu'ils puissent à un moment donné être la cause d'une crise de mévente.

Mais augmenter la superficie de leur culture, si cela était possible, serait peut-être dangereux. Le meilleur palliatif à cet accroissement d'encépagement réside dans le manque plus en plus grand de main-d œuvre agricole, que tous les Comités de retour à la terre et tous les bouquins le préconisant ne peuvent et ne pourront, hélas ! enrayer !

Ma conclusion sera donc d'engager nos compatriotes à consommer le plus possible de raisins à l'état frais, parce qu'ils constituent essentiellement un aliment national et de donner la préférence à tous autres, au point de vue gustatif, au Chasselas et au point de vue de l'ordre social à l'Aramon.

Caractéristiques des principaux raisins de table

Epoques de maturité

1re époque	La première époque étant celle du Chasselas doré qui sous le climat de Paris se situe vers le 15 septembre.
1re époque tardive	
2e époque hâtive	Et nous appellerons précoces toutes les variétés mûrissant leurs fruits quinze jours à trois semaines avant Chasselas doré ; hâtives celles mûrissant les leurs entre les précoces et la première époque.
2e époque	
3e époque	
4e époque	

Où et comment peut-on cultiver les variétés de raisins de table que nous avons énumérées

Midi de la France et Sud-Est. — Toutes les variétés nommées, cultivées en plein champ, mûriront leurs fruits chaque année sous le climat méditerranéen.

Sud-Ouest. — Les raisins de table de troisième époque de maturité deman-

dont, pour mûrir leurs fruits, l'Espalier Est, et ceux de quatrième époque l'Espalier Sud, les Muscats à gros grains principalement. Toutes les autres espèces pourront être cultivées en plein champ (expositions Est ou Sud), avec certitude de les y voir arriver, chaque année, à maturité parfaite.

Centre de la France. — L'altitude joue un rôle prépondérant dans le choix des espèces. Dans la Creuse ou la Lozère, par exemple, on ne pourrait cultiver en plein champ, exposé au Midi, que certaines espèces très précoces ou hâtives, qui en dehors de la maturité du fruit permettent chaque année, grâce au canal médullaire peu développé de leurs sarments, une bonne maturation de leur bois. De ce nombre sont : Madeleine-Alice Salomon, Précoce des Vosges. Les murs d'habitation exposés au Midi pourront être garnis d'espèces hâtives, précoces, sans désignation d'espèce spéciale. Dans les autres parties du Centre, on se basera sur l'époque de maturité des vignes à vin qui y existent pour faire un choix judicieux des raisins de table que l'on y désire cultiver et leur préférer le champ ou l'espalier.

Région de Paris. — Toutes les espèces hâtives, précoces et de première époque mûriront parfaitement leurs fruits cultivés en plein air à l'exposition Sud. Celles de première époque tardive doivent être mises à l'espalier Est et celles de deuxième époque à l'espalier Sud. Ce n'est qu'exceptionnellement que celles de troisième et quatrième époques mûriront à l'espalier exposé au Sud ; l'ensachage cependant pratiqué avant la floraison permet de les y obtenir chaque année.

Est. — Mêmes observations que pour le climat de Paris, sauf que les cépages de 3° et 4° époques n'y mûrissent pas, même grâce à l'ensachage.

Ouest. — Mêmes observations que pour le climat de Paris, mais pour les riverains de l'Océan et de la Manche, dans les stations humides à pluies fréquentes, ne cultiver qu'à l'espalier. L'exposition Est pour les espèces hâtives et précoces. Exposition Sud pour les premières époques. Ne cultiver qu'exceptionnellement et dans certaines situations privilégiées celles plus tardives.

Nord. — La culture sous verres s'impose (forceries) et serres tempérées.

Raisins précoces

1° *Blanc.*

Madeleine-Alice Salomon. — Précocité de Madeleine Angevine dont il est issu. Mais non coulard. Très fertile. Le plus hâtif des raisins blancs de marché connus à ce jour. A la même époque feu Oberlin obtenait de semis également, l'Angevine Oberlin, aux mêmes caractères ampélographiques, mais Madeleine-Alice se montre plus fertile. Peut être expédié.

2° *Noir.*

Précoce des Vosges. — C'est une amélioration de la Madeleine noire ou Morillon, de fertilité capricieuse, alors que celle du Précoce des Vosges ne se dément jamais. Il présente tous les aspects d'un raisin de cuve. Il est un raisin de cuve par excellence. C'est le plus hâtif des raisins noirs mixtes de cuve (vin gris de toute première qualité) et de table connus. Mûrissant très

tôt il est, quoique ses grains soient serrés les uns contre les autres, résistant à la pourriture. Il mûrit même à Lille quelle que soit l'année. A consommer dans la région de sa récolte. Ne peut être expédié.

Raisins hatifs

1° *Blanc.*

Précoce de Malingre. — Nom de l'obtenteur. Mixte de cuve (vin dit de macadam et de conserve) et de table. Excellent. Quelquefois coulard, pellicule mince, à consommer sur place, ne peut être expédié.

2° *Noir.*

Noir hâtif de Marseille. — Parce qu'obtenu par Besson de Marseille, mais mûrit facilement au delà du climat de Paris ; goût finement musqué, très apprécié des gourmets, peut être expédié.

Raisins de 1re époque hative

1° *Blanc.*

Madeleine royale. — Gros producteur, grosses grappes, intéressant pour les marchés locaux.

2° *Noir.*

Blauer Portugieser, alias Portugais bleu. — Mixte de cuve (à tirer en blanc, plat en rouge) et de table. Peut rivaliser avec l'Aramon comme production. Nous l'avons vu rapporter 400 hectolitres à l'hectare à l'abbaye de Krems (Basse-Autriche). Il est très intéressant comme raisin de table. Grosses grappes plaisantes à l'œil, jus abondant fortement sucré quoique légèrement acidulé. Avant la vogue des lotissements, les coteaux de Sannois, d'Argenteuil, etc... qui, sur les conseils d'Etienne Salomon, en avaient été complantés, étaient devenus une grosse source de revenus pour leurs cultivateurs.

3° *Rose.*

Fernand. — Gros producteur, hybride de Vinifera d'Oberlin ; grosse fertilité régulière ; très intéressant pour marchés locaux.

Raisins de première époque

1° *Blancs.*

Chasselas doré dit de Fontainebleau. — Principales synonymies : Bournet, Doucet, Raisin d'officier, en divers catalogues Abélone, Abélione, Bournot, Lourdot, Plant de Toulaud (Ain, Drôme, Isère) ; Mornen, Morlenche (Rhône, Ain) ; Valais blanc (Doubs) ; Fendant blanc, roux et vert, Blanchette, Rosmarinentraube (Suisse), etc... Cette variété est trop connue pour être décrite même succinctement.

Chasselas musqué vrai, présente tous les caractères du précédent, mais finement musqué.

Lignan ou Jouannenc charnu. — Cultivé aux mêmes expositions que Chasselas doré, le précède quelquefois de quelques jours sur le marché ; en provenance du Vaucluse où il est assez cultivé.

Panse précoce ou Sicilien : la grosseur de ses grains le fait rechercher pour l'ornementation des tables.

2° *Noir.*

Black Hambourg ou Frankenthal est de tous les raisins noirs le plus connu. Il est par excellence le raisin des forceries hâtives.

3° *Roses.*

Les Chasselas rose royal, rose de Falloux et violet.

Violet de couleur sang.

Royal plus clair, mais plus foncé que Falloux légèrement grisâtre.

Tous ces Chasselas présentent sauf la coloration de leurs raisins tous les caractères du Chasselas doré.

Raisin de 1re époque tardive

Chaouch blanc ou Parc de Versailles est certainement l'un des plus beaux et des meilleurs raisins connus.

Raisins de 2e époque

1° *Blancs.*

Admirable de Courtiller. — De couleur jaune dorée, assez estimé dans une partie du Vaucluse comme raisin de marché et d'exportation.

Ezerjo, nom hongrois, il est dans ce pays considéré comme le Meilleur des Meilleurs. S'il était plus connu, il devrait être en France l'objet d'un commerce important ; ses belles grappes aux grains ronds sur-moyens de couleur blanc verdâtre et sa fertilité soutenue devraient le faire rechercher.

Foster's white seedling. — Encore un raisin de forceries, mais cependant de plus en plus cultivé dans le département du Var où il donne d'excellents résultats.

Gradiska. — Un des plus beaux raisins existants, aux grains possédant une couleur blanc laiteuse remarquable.

Muscat blanc de Frontignan. — Mixte de cuve et de table. Ne peut être cultivé pour le marché que dans les endroits fortement ventilés ; ses grappes serrées craignent en effet la pourriture.

2° *Noirs.*

Alphonse Lavallée. — Raisin de forceries. Mais de plus en plus cultivé dans le Sud de la France : ses grosses grappes aux gros grains espacés en faisant un raisin d'exportation de premier ordre.

Boudalès ou Cinsault, un des principaux raisins noirs approvisionnant nos marchés.

Muscat de Hambourg, le plus estimé au point de vue commercial.

Raisins de 3e époque

1° *Blancs.*

Bicane ou Chasselas Napoléon. Raisin de forceries, en même temps que de culture de plein air.

Blanc de Calabre ou Chasselas Croquant, aux grappes lâches et rameuses, aux grains sur-moyens non serrés, le font estimer pour les expéditions à longue distance.

Gros vert ou Servant de Catalogne. — Raisin spécial au Vaucluse dont il est fait un gros commerce.

Rosaki. — Raisin d'Egypte aux grosses grappes et très gros grains olivoïdes, tachetés de points dorés.

Valensy réal ou Malvoisie des Chartreux. — Très grosses grappes, aux grains obovoïdes, de couleur blanc laiteux.

Vigne de Michel ou Saint-Jeannet connu de tous les hivernants de la Côte d'Azur dont il est le raisin de conserve sur souche par excellence.

2° *Noirs.*

Black Alicante. — Raisin de forceries par excellence.

Olivette noire ou Malakoff Isjum. — Alimente le marché parisien en arrière-saison. Il y obtient assez de succès grâce à la grosseur de ses grappes et surtout à la forme de ses grains allongés en forme d'auriculaire plutôt que par ses qualités gustatives.

Raisins de 4e époque

1° *Blancs.*

Almeria ou Ohanès. — Originaire d'Espagne. C'est le raisin blanc conservé dans la sciure de liège et vendu en barils ; remarquable surtout par la coriacité de sa pulpe qui en assure la longue conservation.

Olivette blanche. — Mêmes observations que pour Olivette noire, mais moins fertile.

Dattier de Beyrouth. — Est l'objet d'un gros commerce et est l'un des plus beaux raisins blancs tardifs.

Muscat d'Alexandrie. — Le meilleur et le plus beau de tous les muscats du marché. Mais ne peut être obtenu en France, en grappes bien pleines, que sous verres. Dans les pays plus chauds : Espagne, Algérie, Orient, il y donne cependant entière satisfaction. Nous le recevons d'Espagne sous le nom de Malaga.

Servant tardif. — Le plus tardif des raisins blancs cultivés en France (Vaucluse) pour le marché. C'est là son seul mérite.

2° *Noir.*

Gros Colman ou Dodrelabi. — Raisin de forceries cultivé toutefois dans le Sud-Ouest en vue de l'exportation sur l'Angleterre où il est très apprécié.

Je n'ai signalé que les variétés de table que l'on trouve facilement, au moment de leur époque de maturité ou suivant leur mode de culture, sur le marché. Le choix comme on le voit en est assez grand, et cependant, chaque consommateur a son raisin préféré.

René Salomon.

ACTUALITÉS

La nouvelle loi sur le régime des vins (H. A.). — Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Résolution de la C. G. V. — La grande misère de nos agrumes (Mac Grellet).

La nouvelle loi sur le régime des vins. — Une loi fort importante pour la viticulture et pour le commerce des vins a été adoptée par le Parlement, en fin de session, à la demande du gouvernement, pressé par les représentants des régions viticoles.

On jugera cette loi, élaborée précipitamment, quand il s'agira de l'appliquer ; il est à peu près certain qu'elle donnera lieu à bien des critiques. Depuis la loi du 1er août 1905, c'est celle qui apporte au régime existant des changements qui ressemblent beaucoup à des bouleversements. La *Revue* en donnera le texte intégral, publié au *Journal officiel* du 31 décembre 1929.

Il n'est pas exagéré de dire qu'elle est une loi de circonstance, fondée sur la situation très lourde du marché ; quels résultats donnera-t-elle si la situation se retourne ? Faut-il dès maintenant envisager deux législations viticoles qu'on ferait alterner suivant les conditions *annuelles* de la production ? Ce serait peut-être le mieux ; mais qu'adviendrait-il au moment de l'application ?

La conclusion qui s'impose, c'est qu'il n'est pas facile de faire de bonnes lois, surtout si rapidement. Nous entendrons parler, dans les mois qui vont suivre, de la question des vins anormaux, du régime des vins de liqueur, de la taxe unique et de la réduction des droits sur les vins ; ce sont des points que la loi du 31 décembre 1929 a réglés, abordés seulement, ou même délibérément laissés de côté.

L'intention, excellente, du gouvernement et du Parlement, n'est pas douteuse ; il s'agit de savoir si les effets de la nouvelle loi ne seront pas défavorables à la viticulture qu'ils ont voulu sauver. — H. A.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Nous avons eu de nouvelles et abondantes pluies dans certaines parties du Languedoc, ce qui a fait suspendre pendant quelques jours les travaux de culture du vignoble. Les réserves d'eau dans le sous-sol sont maintenant suffisantes pour que la vigne puisse supporter la période de sécheresse et de chaleur de l'été dans notre région, surtout si nous avons quelques pluies au printemps.

On continue les fumures ; mais avec moins d'ardeur et d'intensité que les années précédentes. Le calme dans les transactions vinicoles et la baisse des vins qui s'est produite dès le mois de novembre ne permettent pas aux propriétaires viticulteurs de faire de gros achats d'engrais. Cela n'aura pas, cette année, une influence sur l'importance de la récolte, la terre ayant été approvisionnée d'éléments fertilisants pendant plusieurs années.

Les labours d'hiver doivent se pratiquer dès que la taille, le remplacement des manquants sont faits.

Les oliviers peuvent être fumés dès maintenant ; mais on ne les taillera que lorsque les gros froids ne seront plus à craindre. Les pousses du pied des oliviers peuvent être supprimées à toute époque.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Nos derniers marchés vinicoles se ressentent encore des fêtes de fin d'année et les transactions sont presque nulles ; mais les propriétaires viticulteurs qui espèrent un relèvement des cours, à la suite des réformes et des lois récemment votées, sont plus exigeants et n'acceptent pas les offres.

Le raffermissement des cours que nous avons signalé la semaine dernière se maintient. Nous n'espérons pourtant pas une forte hausse, puisque le mi-

nistre du Commerce veut s'immiscer dans les affaires commerciales et obliger les débitants de vin à baisser leurs prix. Le résultat obtenu sera inverse à celui qu'attendent les viticulteurs. Une fois la vente au litre établie à un bas prix, le commerce fera des offres à la propriété qui ne pourront pas satisfaire le viticulteur.

Nous n'avons pas encore sous les yeux les textes exacts votés. Les Parlementaires de notre région, les délégués de la C. G. V. et le gouvernement étaient d'accord pour accepter une réduction de 5 fr. par hecto sur les droits de circulation. Notre avis était que cette réduction ne pouvait pas satisfaire les viticulteurs. Le blé, les pommes de terre, les fruits et autres denrées ne supportent pas ce droit de circulation, qui n'avait été établi au début que pour avoir un contrôle sur les spiritueux. Puis les gouvernements qui se sont succédé ont voulu tirer un revenu important de ce droit de circulation qui est arrivé jusqu'à 19 fr. par hectolitre.

En ce moment où tous les contribuables font des sacrifices, les viticulteurs auraient facilement accepté à titre temporaire un droit de circulation de 5 fr. par hectolitre ; mais au-dessus, c'est excessif et nous regrettons que nos représentants auprès du gouvernement n'aient pas été plus tenaces sur ce point.

La loi sur la réglementation des vins de coupage et la dénomination de l'origine sera favorable aux bons vins français ; mais que d'entraves au commerce et que de tracasseries de la part des fonctionnaires des contributions indirectes souvent trop zélés. La fraude doit être réprimée sévèrement, mais il ne faut pas voir des fraudeurs partout. N'oublions pas que le commerce et la propriété sont solidaires et doivent s'entr'aider au lieu de se combattre.

Nous causerons un peu plus longuement dans notre prochaine chronique des dispositions de la nouvelle loi et du règlement d'administration publique qui va suivre. Souhaitons que ce règlement ne soit pas élaboré exclusivement par des fonctionnaires.

Pendant qu'on parlementait à Paris, l'agitation assez timide continuait chez nous et les journaux régionaux accueillaient et accueillent encore les suggestions venues de différents centres et de personnalités de notre région. Chacun préconise le remède à sa façon. Il se crée même ou en tente de créer de nouvelles organisations de défense, de propagande ou même d'agitation. On aurait tort de disperser les efforts, ce qui serait très nuisible au but que nous poursuivons et diminuerait grandement notre force.

Une organisation, née du grand mouvement lancé par Marcellin Albert en 1907, est toute désignée pour nous défendre. Si ses dirigeants n'ont pas l'énergie que commandent les circonstances actuelles, on n'a qu'à le leur dire ; mais ne dispersons pas nos efforts.

Dans une de nos communications, nous avions par erreur indiqué la cotisation des membres de la C. G. V. à 0 fr. 50 par hectolitre récolté lorsque cette cotisation n'est que de 0,10. Même avec cette modique cotisation, la C. G. V. a dû encaisser au début, où presque tous les viticulteurs du Midi étaient cotisants, des sommes s'élevant à plusieurs millions annuellement. Le Comité de propagande du vin et les autres petites organisations ne devraient être que des filiales créées et entretenues par la C. G. V. Les viticulteurs contribuables qui sont peut-être plus pressurés que les autres n'auraient pas besoin de verser d'autres cotisations et ceux qui se sont retirés de la C. G. V. y reviendraient.

Nous avons besoin d'énergie, de cohésion et de volonté désintéressée personnellement, si nous voulons conjurer la crise terrible qui nous menace.

Moins de tâtonnements, plus d'action. — E. F.

Résolution de la C. G. V. — Le Conseil de la C. G. V.,

Estimant que des mesures immédiates doivent être prises par les Pouvoirs publics pour apporter un remède efficace à la crise actuelle,

Donne mandat à ses délégués à la Commission Interministérielle,

De réclamer le relèvement par décret du droit de douane, la réglementation

rapide des vins anormaux par voie administrative et législative, la réduction de l'impôt sur le transport des vins et des tarifs de transport des vins par le chemin de fer, la diminution du droit de circulation ;

Mais persuadé que ces mesures seront nettement insuffisantes,

Invite ses délégués à soutenir devant la Commission Interministérielle la nécessité d'un contingentement pour la France et pour l'Algérie, conformément au principe adopté par la C. G. V. ;

Donne mandat à ses représentants à l'assemblée des Associations viticoles d'y soutenir ses directives.

La grande misère de nos agrumes. — La *Voix des Colons en Algérie* nous donne les prévisions suivantes sur la vente des agrumes en Algérie.

« Un de nos amis, producteur et exportateur d'agrumes, nous communique quelques chiffres relatifs aux ventes de ses mandarines.

Une de ses dernières expéditions comprenait 100 billots d'un poids brut de 1.500 kilos et d'un poids net de 1.200 kilos.

Les frais supportés par cet envoi, qui a été vendu à Paris, le 12 décembre dernier, à un prix moyen, et non pas au plus bas prix du jour, sont les suivants :

Emballage :		
100 billots achetés à 3 fr. 50	350	»
Papier, fibres, liens pour emballage	75	»
Main-d'œuvre pour triage et emballage	75	»
Transport :		
Transport de magasin Alger à domicile Paris	1.005	»
Taxes :		
Taxe sur le chiffre d'affaires	49	20
Taxe d'importation 2 %	36	»
Taxe d'octroi	420	»
Frais de vente :		
Frais de vente, manutention, retour de fonds, etc.	221	40
Total des frais	2.231	60
Produit de la vente :		
1.180 kilos de mandarine vendues pour	2.360	»
100 billots vendus pour	100	»
Total Fr.	2.460	»

Alors que les transporteurs ont perçu 1.005 francs et les vendeurs 221 fr. 40; que la ville de Paris a prélevé 420 francs d'octroi et l'Etat 85 fr. 20 de taxe d'importation et de chiffre d'affaires, il n'est resté à notre ami que 228 fr. 40 pour 1.200 kilos de marchandises exportées, desquels il doit déduire les frais de cueillette et de transport des fruits du jardin à l'entrepôt d'emballage.

Ces chiffres se passent de tous commentaires.

Peut-on s'étonner, avec un tel exemple, que nos agrumiculteurs algériens préfèrent arracher leurs arbres plutôt que de continuer à se ruiner ?

Oui, mais pour leur donner l'illusion de gros bénéfices, les révisions des évaluations foncières décidées par nos délégués financiers doubleront leurs impôts ! »

D'autre part, on signale que dans certain département du Midi on arrache de superbes oliviers pour planter de la vigne.

Avec les 7.000 hectares de vignes nouvelles méridionales, où allons-nous si les oléiculteurs et agrumiculteurs continuent à créer des vignobles ? — MAC GRELLET.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Vente en demi-gros : Vins rouges de 8°, de 205 fr. et au-dessus; Vins blancs de 9° 1/2 à 10°, de 225 à 275 francs. Ces prix s'entendent à l'hectolitre pour marchandises rendues dans Paris, droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 570 à fr. à 610 fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 610 fr. Bordeaux rouge vieux 950 fr., Bordeaux blanc vieux 975 fr. Ces prix s'entendent à la pièce rendue dans Paris, droits compris.

Dans les dépôts à Paris de 2 fr. 50 à 3 fr. 25 le litre, environ.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, » fr. à » fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de 400 à 460 francs. Vins blancs de Blois, » à » francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Vins blancs 1928 supérieurs, de 400 à » francs. Vins rouges, 9°5 à 11°, de 200 à 210 francs l'hectolitre. Gros plants 1928 ordinaires, 450 fr. Gros plants 1928 supérieurs, 600 fr. Muscadets 1928, 1.000 à 1.200 francs. Noahs, 275 à 350 francs

Vins d'Anjou : Rouges Groslot, » fr. à » fr. Rouges Gamay, de » fr. à ». Vins blancs ordinaires, 8 à 9°, 40 fr. le degré bar; 10° et au-dessus, 50 fr. le degré bar. Blancs supérieurs, de 100 à 125 fr. le degré bar. Blancs de coteaux, 1928, 1.000 à 1.200 fr. et plus.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1929, 1er choix, 450 à 550 fr.; Gros plants 1929, de 225 fr. à 275 fr.; Noah, de 150 à 200 fr. la barrique nue prise au pressoir du vendeur. Consommation locale active

Algérie. — Vins 1929 : Rouge, 9 fr. 50 à 12 fr. 25 le degré. Blancs, de » fr. » le degré. Trois-six de vin 96/97°, 1,025 fr. à » fr. les 100°. Marc, 900 à 950 les 100°.

Midi. — *Nîmes* (*30 décembre 1929*). — *Cote officielle :* Vins rouges de 1929. Vins rouges, de 9 fr. 50 à 10 fr. » le degré, supérieurs, de 10 fr. 50 à 12 fr. » le degré. Costières, de » fr. à » fr. » le degré. Montagne, de » fr. » à » fr. Vins blancs 10 à 11°, » à ». Rosé, Paillet, à 10 fr. 50 le degré. Trois-six de marc 86°, de 750 fr. à 760 fr.; trois-six de marc 86°, de » à » fr.; eau-de-vie de marc 52°, de 410 à » fr. l'hectolitre. Vins à distiller, de 6 fr. » à 6 fr. 50 le degré.

Montpellier (*31 décembre 1929*). — Vins rouges 1929 : de 8°5 à 10°, de 85 à 105 fr. l'hecto; supérieur, de 9°5 à 11°, de 95 à 120 fr. l'hecto. Vins rosés, de » à » fr. » le degré. Vins blancs de blancs, 11°2, à » fr. l'hectolitre. Esprit de vin à 86°, de » à » fr. les 100 degrés. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°; de » fr. à » fr. Marc 52°, » fr. à » fr. Esprit de marc à 86°, de » à » francs.

Béziers (*22 novembre*). — Récolte 1929 : Vins nouveaux non logés, de 10 à 11 fr. le degré, logés, de 11 fr. » à 12 fr. » le degré. Trois-six de vin, 86°, de » à » fr. Eau-de-vie de Béziers, 52°, à » à » fr.; trois-six de marc 86°, » à » fr. Eau-de-vie de marc 52°, de » à » fr. Fine Béziers 52°, » à » fr. Pas d'affaires.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 29 décembre 1929.

Vins nouveaux, de 10 fr. 50 à 12 fr. » le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (*4 janvier 1930*). — Vins rouges 1929, de 10 fr. » à 11 fr. » le degré suivant délai retiraison.

Carcassonne (*4 janvier*). — Vins rouges 1929, de » à » fr. » le degré, transactions trop rares pour établir une cote.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, l'hectolitre, 128 fr. » à 136 fr. 50; orges, 88 fr à 92 fr.; escourgeons, 80 fr. à 90 fr,; maïs, 93 fr. » à 98 fr. »; seigle, 80 fr. à 90 fr.; sarrasin, 94 fr. à 95 fr. »; avoines, 77 fr. 00 à 90 fr. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés 137 fr. 24 à » fr. ». — Buenos-Ayres, 120 fr. 93 à » ». — Chicago, 121 fr. 73. — Sons, 56 fr. à 90 fr.

Pommes de terre. — Nouvelles d'Algérie, de 180 à 220 fr.; du Midi, de 180 à 250 fr. — Hollande commune, de 60 à 120 fr.; jaune ronde, de 40 fr. à 45 fr.; Saucisse rouge, de 44 fr. à 55 fr.; Saint-Malo, 40 fr. à 45 fr.: Rosa, 70 fr. à 85 fr.; Blanche commune, de 38 fr. à 42 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 160 fr. à 195 fr.; paille d'avoine, de 155 fr. à 190 fr.; paille de seigle, 160 ir. à 195 fr.; luzerne, 405 fr. à 435 fr.; foin, 380 fr. à 420 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 161 fr. » (Marseille); d'arachide blanc, 104 fr. 50 (Marseille); Coprah, 105 fr. »; Palmiste, » fr. ».

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de » fr. à 860 fr. les 100°. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgs, » fr. à 249 fr. 25.

Bétails (La Villette le kgr viande nette suivant qualité). — Bœufs, 5 fr. » à 17 fr. ». — Veaux, 8 fr. » à 19 fr. ». — Moutons, 5 fr. » à 28 fr. ». — Porcs, 9 fr. 50 à 17 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 % de potasse, 17 fr. 50; sulfate de potasse (1) 46 %, 98 fr. 70; chlorure de potassium, 49 %, 72 fr.; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 117 fr. » à 119 fr. 50 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 96 fr. » à 98 fr. 50 les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 114 fr. » à 126 fr ». — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 29 fr. 50 à 33 fr. 75 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 49 fr. ». — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 56 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 122 fr.

Sulfate de cuivre, cristaux en gros cristaux, 337 fr. 50 100 kgs. — **Sulfate de fer** 10 % en sacs 100 kgs, 33 fr. à ». — **Phosphates moulus**, 26 %, 25 fr. » à » fr. — **Chaux**, 31 fr. — **Soufre trituré**, 98/99 %, » à » fr.; **raffiné**, » fr. **Soufre sublimé**, » fr. à » fr. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. les 5 litres. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 500 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arseniate de chaux** (calarsine en pâte). En fûts de 50 kgs 4 fr. 25 le kg. En boîtes de 3 kgs 6 fr. le kg. En fûts de 25 kgs 4 fr. 50 le kg. En boîtes de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : Chasselas de Moissac, 800 à 1.500 fr. — Dattes, de 450 fr. à 1.100 fr. — Oranges d'Espagne, 220 à 300 fr. — Poires choix, de 600 à 1.200 fr.; communes, de 150 fr. à 300 fr. Pommes de choix, 350 fr. à 1.000 fr.; communes, de 100 fr. à 250 fr. — Bananes de » à » fr. les 100 kgs. — Noix sèches, 550 à 750 fr. — Marrons français, de 60 à 250 fr. — Choux-fleurs, 155 à 450 fr. le cent. — Endives, 150 à 450 fr. — Tomates d'Algérie, de 275 à 375 fr. — Figues d'Espagne, de 350 à 550 fr. — Escarole, de 160 à 250 fr. — Haricots verts d'Algérie, 600 à 1.200 fr. — Pois verts d'Algérie, de 400 à 800 fr. les 100 kgs. — Artichauts d'Algérie, de 200 à 250 fr.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.